# FICHE TECHNIQUE

## Modèle électrique OEB 10-10

## Caractéristiques générales

- **Système Clos Avancé** gestion automatique de l'humidité gain d'énergie
- **Crisp&Tasty** déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant
- **Porte escamotable** gain de surface de travail, excellente maniabilité, plus de sécurité
- **Press&Go** 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- **Easy Touch** (option) toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- **Environnement et santé**
  - Convotherm, certifié ISO 14001, s'inscrit dans la démarche pour la création de cuisines répondant au cahier des charges HQE grâce aux faibles consommations d'eau et d'énergie.
  - L'utilisation des fours Convotherm permet de conserver les qualités organoleptiques des produits.
- **Simplicité d'utilisation** grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs

## Equipements de série

- Système Clos Avancé incluant Crisp&Tasty : production de vapeur en dehors de l'enceinte de cuisson
- Générateur de vapeur avec nettoyage automatique
- Mise en service automatique du générateur de vapeur sans entretien, contrôle électronique du niveau d'eau et protection par coupure automatique
- Programme de détartrage avec dispositif d'avertissement sonore
- Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène
- 8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- Sonde de température à cœur
- 1/2 vitesse pour la cuisson de produits délicats
- 1/2 puissance pour fonctionnement en cas de pics de charge (programmable dans les recettes)
- Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs
- Déflecteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage
- Glissières latérales amovibles, faciles à nettoyer : 11 GN1/1 ou 22 GN1/2
- Espacement entre les niveaux : 68 mm
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique facilement extractible, sans outil, pour le nettoyage quotidien
- Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- Verrouillage de la porte par levier rotatif avec position d'évent, poignée robuste, indéréglable, cran de sécurité
- Porte avec contact magnétique résistant à l'usure
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Douchette à action progressive sur enrouleur
- Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes
- Ecran graphique avec affichage clair et compréhensible
- Sélecteur numérique digital, multifonction, pour le réglage de la température de l'enceinte, du temps de cuisson et de la température à cœur du produit
- Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant
- Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer)
- Livre de cuisine « Convotherm » avec recettes préprogrammées
- 250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes
- Cook&Hold, Delta-T et cuisson de nuit (sonde indispensable)
- Platines électroniques de contrôle indépendantes
- Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques
- Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs
- Description des erreurs sous forme de texte
- Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)
- Pieds de l'appareil réglable en hauteur : 120-160 mm
- Interface RS 232
- Documentation complète : notice d'utilisation, manuel d'installation, liste de pièces détachées, schémas électriques

## Programmes de cuisson

| | |
|---|---|
| VAPEUR 30°C - 120°C | Pour étuver, mijoter ou pocher |
| AIR MIXTE 100°C - 250°C | Pour cuire et rôtir |
| AIR PULSÉ 30°C - 250°C | Pour griller, cuire de façon rapide ou classique, toaster et gratiner |
| REMISE EN TEMPERATURE 120°C - 160°C | Pour réchauffer rapidement des mets préparés sur assiettes ou sur plateaux |

## Equipements optionnels

- Version EasyTouch : toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- ConvoClean : programme de nettoyage automatique avec une pression minimum de 3 bars
- Sonde sous vide
- Logiciel Convo-HACCP : traçabilité et archivage automatique des processus de cuisson de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Logiciel Convo-Control : pilotage à distance de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Module de communication RS 232, RS 485 et USB, Ethernet pour la mise en réseau de 31 fours maximum
- Version grill avec écoulement séparé des graisses
- Versions marine ou pénitentiaire
- Système banquet complet : chariot d'approche + échelle à assiettes + cadre de guidage. Dimensions LxPxH : 429 x 906 x 1651 mm
- Version pâtissière amovible additionnelle 600 x 400 mm (9 plaques)
- Tension spéciale

## Accessoires et options

- Kit de superposition
- Support nu ou à glissières
- Chariot à assiettes
- Chariot d'approche à glissières
- Echelle à glissières mobile
- Cadre de guidage
- Housse isotherme
- Hotte d'extraction
- Produits de nettoyage

**Enodis France**
**Parc d'activités des Radars**
**23 rue Condorcet**
**91712 Fleury-Mérogis Cedex**

**Tél. 01 69 02 25 25**
**Fax 01 69 02 25 00**
**email : infos@enodis.fr**

**www.enodis.fr**
**Doc n° OEB10-10-AFR**
**05/2011**

Enodis
Partenaire Grande Cuisine

# FICHE TECHNIQUE
## Modèle électrique OEB 10-10

**Le Système Clos Avancé**
Système à faible consommation d'énergie qui respecte l'environnement. La technologie du Système Clos Avancé gère automatiquement les quantités d'eau et d'énergie nécessaires pour assurer aux mets une qualité parfaite avec une perte minimum. Il n'est pas nécessaire d'entrer manuellement les valeurs d'humidité.
Cuisson à basse température pauvre en oxygène (cuisson bio).
Milieu culinaire sain, la vapeur reste dans l'enceinte de cuisson.
Crisp&Tasty : déshumidification instantanée sans perte d'énergie : croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur

## Caractéristiques techniques

| | Nu | Emballé |
|---|---|---|
| Largeur | 932 mm | 1130 mm |
| Profondeur | 805 mm | 950 mm |
| Hauteur | 1120 mm | 1310 mm |
| Poids | 175 kg | 220 kg |
| Poids avec ConvoClean | 183 kg | 240 kg |

**Réservations de sécurité**

| | |
|---|---|
| A l'arrière | 50 mm |
| A droite | 50 mm |
| A gauche | 100 mm |
| Au-dessus | 500 mm (pour ventilation) |

**Alimentation électrique**

| | |
|---|---|
| Puissance raccordée 3/N/PE AC 400 V 50/60 Hz | 19,9 kW |
| Puissance air pulsé | 18,9 kW |
| Puissance générateur de vapeur | 16,5 kW |
| Courant assigné | 26,6 A |
| Protection | 35 A |

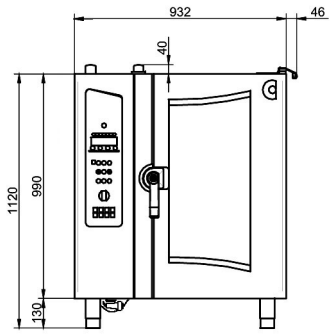
**Aération et ventilation**

| | |
|---|---|
| Chaleur latente | 3500 kJ/h |
| Chaleur sensible | 4500 kJ/h |

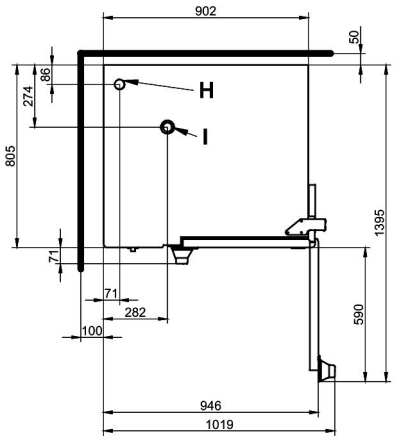
**Consignes**
Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel

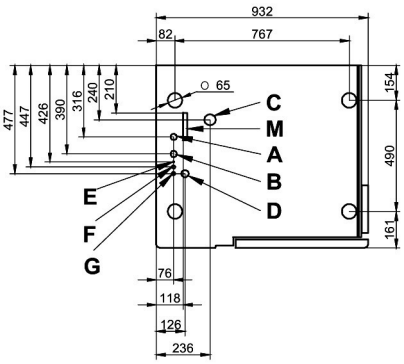
| | |
|---|---|
| Type de protection | IPX5 |
| Puissance acoustique | <70 dB(A) |

**Vidange**
Raccord rapide ou siphon DN50




A : raccordement eau douce ø 3/4"
B : raccordement eau dure ø 3/4"
C : raccordement vidange DN50
D : branchement électrique
E : stabilisation du potentiel
F : raccordement dispositif de rinçage
G : raccordement système de nettoyage
H : mise à l'air libre de la boîte à condensats
I : sécurité contre la dépressurisation
M : trop plein 120 x 20




**Raccordement hydraulique**
- Eau froide (eau potable) pression (2 à 6 bars) avec le système ConvoClean 3-6 bars
- Raccordement à l'eau douce (eau potable)
- Soupape d'arrêt avec dispositif de blocage du reflux et filtre
- Arrivée d'eau (3/4") avec tuyau de refoulement 1/2"

Qualité d'eau potable :

| | |
|---|---|
| dureté totale | 5-7°tH |
| pH | de 6,5 à 8,5 |
| filtre | 10-200 µS/cm |
| $Cl^-$ | max 100 mg/l |
| $SO_4^-$ | max 400 mg/l |
| Fe | max 0,1 mg/l |
| Mn | max 0,05 mg/l |
| Cu | max 0,05 mg/l |
| $Cl_2^-$ | max 0,1 mg/l |

Le cas échéant, installer un système d'épuration de l'eau.

**Enfournement**

| | |
|---|---|
| • GN1/1 | 11 niveaux |
| • GN1/2 | 22 niveaux |
| • Distance entre niveaux | 68 mm |
| • Plaques 600x400 | 9 niveaux |
| • Distances entre niveaux EN | 80 mm |
| • Chariot assiettes | |
| nombre d'assiettes ø 320 mm | 32 |
| distance | 66 mm |

## Nota

L'installation doit être effectuée par un installateur agréé Convotherm, conformément aux normes en matière de fourniture d'énergie électrique.
Installer le four Convotherm à l'horizontale.
Ne pas installer à proximité d'une source de chaleur ou de surfaces inflammables.

AFR - Document non contractuel

**Enodis France**
**Parc d'activités des Radars**
**23 rue Condorcet**
**91712 Fleury-Mérogis Cedex**

**Tél. 01 69 02 25 25**
**Fax 01 69 02 25 00**
**email : infos@enodis.fr**

**www.enodis.fr**
**Doc n° OEB10-10-AFR**
**05/2011**

Enodis
Partenaire Grande Cuisine